This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Acerca de este libro

Esta es una copia digital de un libro que, durante generaciones, se ha conservado en las estanterías de una biblioteca, hasta que Google ha decidido escanearlo como parte de un proyecto que pretende que sea posible descubrir en línea libros de todo el mundo.

Ha sobrevivido tantos años como para que los derechos de autor hayan expirado y el libro pase a ser de dominio público. El que un libro sea de dominio público significa que nunca ha estado protegido por derechos de autor, o bien que el período legal de estos derechos ya ha expirado. Es posible que una misma obra sea de dominio público en unos países y, sin embargo, no lo sea en otros. Los libros de dominio público son nuestras puertas hacia el pasado, suponen un patrimonio histórico, cultural y de conocimientos que, a menudo, resulta difícil de descubrir.

Todas las anotaciones, marcas y otras señales en los márgenes que estén presentes en el volumen original aparecerán también en este archivo como testimonio del largo viaje que el libro ha recorrido desde el editor hasta la biblioteca y, finalmente, hasta usted.

Normas de uso

Google se enorgullece de poder colaborar con distintas bibliotecas para digitalizar los materiales de dominio público a fin de hacerlos accesibles a todo el mundo. Los libros de dominio público son patrimonio de todos, nosotros somos sus humildes guardianes. No obstante, se trata de un trabajo caro. Por este motivo, y para poder ofrecer este recurso, hemos tomado medidas para evitar que se produzca un abuso por parte de terceros con fines comerciales, y hemos incluido restricciones técnicas sobre las solicitudes automatizadas.

Asimismo, le pedimos que:

+ *Haga un uso exclusivamente no comercial de estos archivos* Hemos diseñado la Búsqueda de libros de Google para el uso de particulares; como tal, le pedimos que utilice estos archivos con fines personales, y no comerciales.

+ *No envíe solicitudes automatizadas* Por favor, no envíe solicitudes automatizadas de ningún tipo al sistema de Google. Si está llevando a cabo una investigación sobre traducción automática, reconocimiento óptico de caracteres u otros campos para los que resulte útil disfrutar de acceso a una gran cantidad de texto, por favor, envíenos un mensaje. Fomentamos el uso de materiales de dominio público con estos propósitos y seguro que podremos ayudarle.

+ *Conserve la atribución* La filigrana de Google que verá en todos los archivos es fundamental para informar a los usuarios sobre este proyecto y ayudarles a encontrar materiales adicionales en la Búsqueda de libros de Google. Por favor, no la elimine.

+ *Manténgase siempre dentro de la legalidad* Sea cual sea el uso que haga de estos materiales, recuerde que es responsable de asegurarse de que todo lo que hace es legal. No dé por sentado que, por el hecho de que una obra se considere de dominio público para los usuarios de los Estados Unidos, lo será también para los usuarios de otros países. La legislación sobre derechos de autor varía de un país a otro, y no podemos facilitar información sobre si está permitido un uso específico de algún libro. Por favor, no suponga que la aparición de un libro en nuestro programa significa que se puede utilizar de igual manera en todo el mundo. La responsabilidad ante la infracción de los derechos de autor puede ser muy grave.

Acerca de la Búsqueda de libros de Google

El objetivo de Google consiste en organizar información procedente de todo el mundo y hacerla accesible y útil de forma universal. El programa de Búsqueda de libros de Google ayuda a los lectores a descubrir los libros de todo el mundo a la vez que ayuda a autores y editores a llegar a nuevas audiencias. Podrá realizar búsquedas en el texto completo de este libro en la web, en la página `http://books.google.com`

G635
C899

... La CULTURE des primeurs.

[redacted]
G635 C899 LAC

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF TEXAS
G635
C899

920

PARAGUAY

LA CULTURE DES Primeurs

EXTRAIT DE LA «REVUE COMMERCIALE»

ASUNCION
REVUE COMMERCIALE
Rue Villa Rica No. 158

1903

PARAGUAY

LA CULTURE
DES
Primeurs

EXTRAIT DE LA « REVUE COMMERCIALE »

ASUNCION
REVUE COMMERCIALE
Rue Villa Rica No. 158

1903

Tip. y Encuad. de «El País» — Asunción (Paraguay)

Library
University of Texas
Austin, Texas

Culture des Primeurs

AU PARAGUAY

Lorsqu'en plein hiver la neige couvre la moitié de la France, on peut voir journellement aux *Halles centrales* de Paris, des petits pois verts, des artichauts, des choux-fleurs géants, des pommes de terre nouvelles arrivant d'Algérie, á *cinq jours* de distance de Paris.

Plus tard apparaissent les asperges d'Aranjuez (Espagne), les haricots verts de la *huerta* de Valencia, les tomates, etc.....

Non seulement ces beaux légumes, qu'on désigne sous le nom de PRIMEURS servent à la consommation de la capitale, mais ils sont en grande partie réexpédiés dans les départements et même dans les pays étrangers, principalement en Angleterre et dans les capitales du Nord de l'Europe, jusqu'á Saint-Pétersbourg.

Les PRIMEURS: Légumes et fruits sont l'objet d'une culture spéciale, plus coûteuse généralement que la culture ordinaire des produits de la saison, mais elle est beaucoup plus *rémunératrice.*

Le midi de la France, la Provence en particulier, viennent après l'Algérie, la Tunisie, l'Afrique occidentale, l'Espagne et l'Italie, assortir les marchés parisiens d'une variété infinie de primeurs, et la prospérité qui règne depuis une trentaine d'années dans ces régions est due á la *culture intensive*, laquelle tend constamment á s'étendre.

Le Paraguay, par ses conditions merveilleuses de situation et de climat, est appelé á remplir, á l'égard des ri-

OCT 16 1950

618582

chíssimes marchés de Buenos Aires, Rosario, Montevideo, le même rôle que l'Algérie, la Tunisie, l'Afrique occidentale, l'Italie, l'Espagne, la Corse, la Provence, le Languedoc et la Gascogne jouent dans l'approvisionnement de Paris.

Et puis, pourquoi ne pas parler du grand avenir d'Asuncion comme le vaste entrepôt des marchandises qui alimenteront les marchés de Bolivie et du Haut Brésil?

Ce sera un fait, le jour où le gouvernement, s'inspirant des larges idées de politique économique moderne, fera disparaître des réglements de douane, toutes les entraves qui pourraient nuire au transit des marchandises.

Et alors le marché même d'Asunción deviendra d'une importance exceptionnelle.

L'objet de cet article est d'appeler l'attention des remarquables spécialistes qui existent en France et dans les autres pays cités et de leur faire comprendre l'intérêt qu'il y aurait pour certains d'entre eux á venir créer au Paraguay cette *culture spéciale.*

Il y a lá pour tout homme dans la force de l'âge et disposant d'un petit capital une source de fortune, car sur les marchés de la Plata, et spécialement à Buenos Aires, le *luxe* de la table a atteint des proportions inouïes.

La population actuelle de Buenos Aires dépasse 800.000 habitants et elle marche rapidement vers le million. Rosario a 150.000 habitants et une fois son port achevé son avenir est immense; Montevideo, capitale de l'Uruguay, a 200.000 habitants. Nous ne mentionnons pas plusieurs villes importantes sur les bords du fleuve et qui deviendront des marchés dignes de considération.

* * *

Le succès étant *certain,* nous passons à l'exécution pratique. Le cultivateur doit s'établir dans les environs d'Asuncion, capitale du Paraguay, dont les 60.000 habitants forment une bonne clientèle qui apprécie de plus en plus l'excellence des produits végétaux.

C'est du port d'Asuncion que partent trois fois par semaine les grands vapeurs qui desservent les marchés que nous avons cités.

Asperges

La culture des asperges est plus rapide qu'en France. Avec des engrais et des soins égaux, on peut commencer á récolter au bout de deux ans. Le rendement est beaucoup plus considérable. L'asperge d'Argenteuil donne des produits égaux en grosseur, beauté et qualité á ceux d'Argenteuil même qui sont les plus remarquables de France.

On fait *deux récoltes* au lieu d'une: la *première* en Avril, Mai et quelques journées de Juin; la *seconde*, — la plus importante, — en Août, Septembre, Octobre et quelques journées de Novembre.

Et ce qui est le plus surprenant, c'est qu'en arrosant on peut obtenir des produits *toute l'année*. Dans ce cas évidemment la plantation s'épuise plus tôt.

L'expédition des asperges a une importance exceptionnelle. Elle seule peut faire la fortune de ceux qui obtiendront les plus beaux produits.

Tomates et Piments doux

Il ne s'agit ici absolument que de la tomate extra-grosse pour farcir et pour les étalages des marchands de comestibles.

A New-York nous avons vu vendre de belles tomates venant de Floride, en caisses d'une douzaine, á 1 dollar ou 5 francs la caisse.

Les tomates de *saison* font l'objet actuellement d'un commerce très important pour l'approvisionnement de Buenos Aires. Il en est de même des gros piments doux. Par conséquent, en plus des *primeurs extra*, les cultivateurs ont la ressource de la culture des tomates et des piments doux de saison.

Ce que nous avons dit des tomates de primeur s'applique également aux piments doux.

Petits pois et Haricots verts

Les petits pois fins et les haricots verts, surtout une nouveauté de la maison Vilmorin et Andrieux, l'*Inépuisable*, sont d'une vente facile.

Artichauts

La culture des artichauts demande, en outre des engrais, des arrosages excessivement abondants. Vente excellente.

Pommes de terre nouvelles

Le marché d'Asuncion seul est excellent pour la pomme de terre, car, depuis quelques années, tous les navires venant de l'Argentine en apportent de véritables chargements. Les prix se maintiennent entre 5 et 7 piastres les 10 kilos.

Petites courges. Aubergines

A Asuncion même, elles sont très appréciées; la consommation en est considérable. Les aubergines viennent très bien.

Choux-fleurs

Les choux-fleurs d'Alger et de Naples donnent de beaux produits très recherchés.

Haricots flageolets en cosses Champignons

Nouveautés à introduire, surtout les champignons. On trouve dans les champs, dans les années pluvieuses, un bolet très grand et comestible, mais on n'en voit pas sur le marché. La culture des champignons de couches est facile, c'est une question de soins. Le succès est certain.

Légumes de saison

Quant aux légumes de saison, le marché d'Asuncion et la fourniture des navires constituent de bons débouchés pour toutes sortes de légumes.

Fraises

Les fraisiers bien soignés donnent de beaux fruits très abondants pendant l'hiver et au printemps. Les fraises aux Etats-Unis s'expédient du Texas á New-York (4 jours de voyage) et arrivent très bien.

Pêches et Figues. Abricots

Les pêchers et les figuiers viennent très bien au Paraguay. Il faudrait introduire des espèces nouvelles qui *greffées* sur les arbres du pays, donneraient d'excellents résultats. Même observation pour les abricotiers qu'il faudrait greffer sur les *très vigoureux* pêchers du pays.

Transports

Les Primeurs: légumes et fruits que je viens d'énumérer, sauf les pommes de terre, doivent être emballés avec les plus grands soins et nécessitent une *installation frigorifique* sur les vapeurs de la Compagnie Mihanovitch. Des pourparlers que nous avons eu avec le représentant de cette compagnie á Asuncion, il résulte qu'il appuiera de toutes ses forces toute demande á ce sujet. Et aujourd'hui l'intérêt même de la compagnie est de faire cette installation, car dans tous les ports argentins des frigorifiques nouveaux de vastes dimensions s'installent.

Il n'y a pas á douter; l'apparition des produits amènera l'installation.

* * *

Nous allons maintenant parler d'autres produits dont la culture est aisée et qui peut être faite sur une vaste échelle.

Melons et Pastèques

La nature est si prodigue au Paraguay que les *melons* et *pastèques* y viennent *sans soins*, en pleine terre, et ce qui paraîtra le plus extraordinaire aux cultivateurs européens, sans fumier. Un journalier gratte la terre avec une binette, jette quelques semences sur l'endroit gratté, les recouvre négligemment avec son pied nu, sans se baisser, et.... voilà tout.

Eh bien nous pouvons affirmer que les melons de Cavaillon (Vaucluse) et les cantaloups d'Alger, soignés comme on le fait en France, donnent des produits aussi parfumés, *mais beaucoup plus abondants.*

Et á propos des productions du Paraguay qui se prête même á la culture de nos légumes les plus délicats, nous

devons faire connaître ce que disait un agronome français établi dans la République Argentine.

Très prévenu contre ce pays, il disait, après avoir passé quelques jours chez un de nos amis où il ne pouvait se lasser d'admirer la richesse du jardin potager:

«J'étais dans l'erreur! Ce Paraguay est le pays du rêve; à côté des luxuriants produits de la zône tropicale, j'ai admiré et savouré les légumes les plus fins des pays tempérés.»

Raisins de table

Ah si les excellents chasselas français étaient susceptibles d'être cultivés au Paraguay. Quelle fortune!

Il existe bien dans les jardins particuliers d'Asuncion et même dans les cours quelques treilles d'un bon raisin de table, mais c'est si peu de chose que tout se consomme á Asuncion.

Il faudrait acclimater au Paraguay un beau et bon raisin de table, dans le genre de celui que l'on expédie de Mendoza (République Argentine) à Buenos Aires par *trains complets tous les jours.*

C'est un raisin noir dans le genre de notre Frankenthal.

Il y aurait le raisin des provinces de Murcie et d'Almeria (Espagne) ou le moscatel de Malaga.

Les spécialistes de Thomery près Fontainebleau, ceux du midi de la France et les vignerons espagnols pourraient obtenir au Paraguay, dans cette culture, de très grands bénéfices, car d'Asuncion on peut expédier du raisin en Décembre, Janvier et Février, tandis que le plus précoce de l'Argentine ne fait son apparition qu'en Mars.

Pour le raisin, de même que pour les autres fruits dont nous allons parler, il n'est pas besoin de frigorifique. Le transport par les vapeurs est relativement bon marché.

Mangues

Les mangues sont les fruits du manguier *(magifera indica)*. Ces fruits sont très estimés aux Etats-Unis où ils sont introduits des Antilles. Il en existe plusieurs variétés. Celles sans fibres doivent être préférées.

En greffant les belles variétés sans fibres sur les variétés ordinaires très robustes, on obtient des fruits très rapidement. Notre expérience personnelle nous permet d'affirmer que les greffes prennent facilement.

Avocats

Fruits de l'avocatier *(Laurus persea)*. Ce fruit, très renommé dans les pays tropicaux, est mangé comme légume et mélangé aux plats les plus divers. C'est le ***beurre végétal.***

Les américains du Nord, qui le paient très cher, l'appellent ***alligator pear*** (poire de crocodile).

La culture de l'avocatier est appelée á un très grand développement. Il vient admirablement au Paraguay et produit des fruits d'une finesse remarquable, très supérieurs á ceux des autres pays.

Chirimolla

Fruit d'un arbre de la famille des *anonacées*. L'espèce cultivée au Pérou est considérée comme supérieure à toutes les autres. Elle pourrait être introduite facilement. Ici nous avons une excellente variété venant du Brésil, l'*anona squamosa*. Arrivée à maturité sa pulpe éclatante de blancheur a la saveur de la crême á la vanille.

L'*araticu* qui est la variété sylvestre, est en grande quantité dans toutes les forêts du pays. On est en droit de supposer que les variétés du Pérou et du Brésil, greffées sur *araticu* donneraient de bons résultats.

Dattes

Les dattes mûrissent très bien au Paraguay, bien que les quantités récoltées jusqu'á ce jour soient insignifiantes. En introduisant les espèces supérieures, on aurait un excellent fruit d'exportation.

Ici les arbres commencent á fructifier à six ans, c'est-à-dire plus rapidement qu'en Afrique.

Diospyros Kakí

Ce fruit, qui a l'apparence d'une tomate de moyenne grosseur, est excellent; il est produit par un arbre originaire du Japon et de la famille des *ébénacées*.

Cet arbre croît admirablement au Paraguay.

C'est le fruit d'exportation par excellence. On peut le conserver pendant plusieurs semaines, et il n'acquiert toute sa saveur que lorsqu'il est *blet*.

Il est connu sur le marché de Buenos Aires où il est très apprécié.

Zapotille

Fruit d'un arbre de la famille des *sapotées*. A l'apparence d'une grosse nèfle. Très apprécié. Son goût est très fin.

Grenadille

Fruit de sous-arbrisseaux grimpants. Famille des *passiflorées*. Il faudrait introduire la variété du Pérou qui est incomparable.

Figues de Barbarie

Fruit d'une plante de la famille des *cactées*. Très apprécié.

* * *

Il y aurait encore á introduire le *Mangostan* d'Asie, le *Mammea* ou abricotier de Saint Domingue, puis le *Zapote prieto* du Mexique dont la pulpe noire passée au tamis et battue avec du sucre et quelques gouttes de citron donne une crême noire qui a la particularité, par suite du mélange, d'être presque glacée.

* * *

Le Paraguay est le pays par excellence de l'arboriculture. Tous les arbres fruitiers tropicaux bien cultivés y donnent des fruits supérieurs en beauté et en goût. Par conséquent, pas de concurrence sérieuse possible sur les marchés de la Plata.

Le Paraguay possède sur le Brésil un avantage marqué en ce qui concerne les transports. Le transport par mer, qui est celui du Brésil, avance les fruits beaucoup plus rapidement que le transport par voie fluviale, ceci en dehors des maladies endémiques du Brésil qui amènent périodiquement la fermeture des ports argentins aux fruits brésiliens.

Le Paraguay est la terre favorite de l'oranger, c'est le nouveau *jardin des Hespérides*. Les oranges et les mandarines paraguayennes sont les plus succulentes du monde. Elles méritent un article spécial.

Library
University of Texas
Austin, Texas

Pépinières

L'expérience ayant démontré que les semis de pépins et de noyaux de la plupart des arbres fruitiers ne produisent le plus souvent que des formes dégénérées et qui se rapprochent de l'état sauvage, le *greffage* a été reconnu nécessaire pour conserver et multiplier les bonnes races qui saus lui ne tarderaient pas á disparaître.

La conclusion est claire. Il faut au préalable créer des pépinières et greffer sur les sauvageons les races les plus perfectionnées des arbres fruitiers que nous avons énumérés.

La pépinière peut aussi faire l'objet d'une industrie spéciale dont l'avenir est assuré et très brillant, car en dehors des arbres fruitiers pour faire les plantations du pays, il y a aussi l'exportation sur les marchés de la Plata d'arbres fruitiers et d'ornement et de plantes de toutes sortes en caisses et en pots.

Ce qu'il faut pour s'établir à Asuncion

Un maraîcher cultivateur de primeurs peut s'établir á Asuncion dans de bonnes conditions de réussite, s'il dispose d'un capital de 10.000 á 15.000 francs.

La piastre papier au change de 890 (cours de ce jour) valant 0.56 centimes 2 millièmes, le possesseur de dix mil francs peut se procurer 17.800 piastres papier et celui de quinze mil francs 26.700 piastres papier.

Les terrains dans les faubourgs d'Asuncion valent de 200 à 500 piastres l'hectare.

Donc:

Un terrain de 5 hectares se paiera au maximum	$ 2.500
Rancho ou maison d'habitatión de deux piéces et un hangar murs en terre, toit en chaume	» 1.400
Une paire de bœufs à 130 piastres l'un	» 260
Une petite charrette á bœufs	» 300
Un cheval	» 200
Une petite voiture suspendue	» 800
Outils, harnais, etc	» 500

Clôture en fil de fer.....	$	500
Une vache laitière	»	150
	$	6.610
Imprévu	»	390
Total	$	7.000

Après cette dépense, il reste au maraîcher une somme plus que suffisante pour faire ses premières plantations et subvenir á tous ses besoins en attendant la production.

Nous avons calculé le terrain au maximum du prix, mais ce sont les terrains à trois kilomètres du port, c'est-á-dire comptés du bâtiment de la Douane, sur le quai; à cinq kilomètres ils valent 300 piastres l'hectare; à six kilomètres 200; à huit kilomètres 100; en s'éloignant davantage, on peut obtenir des terrains meilleur marché, mais pour les maraîchers cela ne convient pas.

Les journaliers *(peones)* se paient de 2 piastres à 2 piastres 50 par jour, sans nourriture, c'est-á-dire de 1 franc 15 centimes á 1 franc 65 par jour.

Prix des denrées d'alimentation

La viande vaut de 6 à 8 piastres les 10 kilos, soit environ 40 centimes le kilo; le pain 80 centavos le kilo ou 45 centimes, le biscuit 40 centimes. L'huile à manger, fabriquée dans le pays, excellente, à 24 piastres les 10 kilos soit 1 franc 35 centimes le kilo.

Le vin rouge ordinaire 15 piastres les 10 litres ou 85 centimes le litre, le sucre du pays 1 piastre le kilo ou 56 centimes, le café 2 francs le kilo.

Lithomount
Pamphlet
Binder
Gaylord Bros., Inc.
Makers
Stockton, Calif.
PAT. JAN 21, 1908

UNIVERSITY OF TEXAS AT AUSTIN - UNIV LIBS
3023696350
0 5917 3023696350